Packaging: olio e vino richiedono il vetro. Lo dicono le ricerche

bottiglie-di-vetro-640x364-ad6570e9

Vino ed olio richiedono di essere conservati in contenitori di vetro. A sostenerlo – riporta l'Ansa - sono due ricerche realizzate dal Dipartimento di Scienze e Innovazione tecnologica dell'Università del Piemonte Orientale - Alessandria e dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa.

Quest'ultima indagine ha esaminato tre tipi di contenitori (bag in box da 3 e da 20 litri; tetra brik da 0,25 e da 1 litro, bottiglie di vetro da 0,375 e da 0,75 litri), quattro tipi di vino di diversa sensibilità all'ossidazione (un bianco, un rosé, un rosso novello e un rosso strutturato), quattro tipi di chiusure (sughero, materiale polimerico, a corona, a vite) e varie temperature di conservazione. Sui rischi di ossidazione è il bag in box a presentare i risultati peggiori per la maggiore permeabilità all'aria esterna. I contenitori realizzati in tetra brik hanno evidenziato una sensibile resistenza alla diffusione dell'ossigeno, ma comunque inferiore a quella offerta dal vetro.

Secondo quanto emerge invece dalla ricerca realizzata da Emilio Marengo dell'Università del Piemonte Orientale - Alessandria su diversi campioni di olio extravergine, l'olio di frantoio in una bottiglia di vetro scuro ha più antiossidanti naturali, minori concentrazioni di nichel, un contenuto maggiore di sostanze volatili che accentuano gusto e profumo.